

## \*\*\*Prefix Menu\*\*\*

～プリフィックスメニュー～

**Fukiyose A: ¥5,200-**

(税込¥5,720-)

小前菜 + 前菜 + メインディッシュ  
+ デザート + コーヒー/小菓子

Appetizer + Main dish + Dessert + Coffee and mignardises

**Fukiyose B: ¥6,800-**

(税込¥7,480-)

小前菜 + 前菜 + パスタ + メインディッシュ  
+ デザート + コーヒー/小菓子

Appetizer + Pasta + Main dish + Dessert + Coffee and mignardises

※下記より好きなお料理をお選びください。

Please choose your favorite dishes from prefix menu

### 前菜

Appetizer

- ・八海山サーモンのマリネ  
ダークチェリーのドレッシング 鱈子とサワークリーム  
HAKKAISAN salmon marinated dark cherry dressing trout and sour cream
- ・本日のスープ  
Today's soup
- ・菜彩鶏のテリーナ グリーンマスタードソース  
Saisaidori chicken terrine , green mustard sauce

### パスタ

Pasta

- ・海の幸と生のりのペスカトーレビアンコ  
Spaghetti with seafood , seaweed flavor
- ・本日のパスタ  
Today's pasta
- ・オマール海老のクリームソース トマトを練り込んだ自家製タリオリーニ (+¥1,000-)  
Homard lobster cream sauce , home made tagliolini kneaded the tomato (税込+¥1,100)

### メイン

Main dish

- ・鹿児島県北さつま漁港直送の鮮魚とトマトのカルトッチョ  
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , tomato , wrapped in foil
- ・赤鶏さつま もも肉のコンフィ ハチミツとオレンジのマスタードソース  
Chicken thigh confit , honey and orange mustard sauce
- ・五島牛もも肉のアロースト 塩工房つばき窯の天然塩を添えて  
旬のお野菜とともに (+¥1,500-)  
Grilled Japanese beef with seasonal vegetables (税込+¥1,650)

### デザート

Dessert

- ・チェレステ特製モンブラン  
Celeste's original "Mont-Blanc"
- ・ジェラート三種盛り合わせ  
Gelato assortment (3kinds)
- ・ココアとアマレッティのプリン「ボネ」4種のスパイスのソース  
Cocoa and amaretti pudding "Bonet"

# \*\*\*Oto-Guru\*\*\*

～大人のためのグルメ～

早春の香りと長崎県五島市からの贈り物

## 小前菜

オマール海老と蛤のカネロニ仕立て  
空豆と春キャベツのピューレ  
香川県 CAVIC 生キャビア「ベステル」のアクセント

ふきのとう香るジェノベーゼ  
自家製フェットチーネに絡めて

五島産九絵のサルタート  
五島市ブロッコリーのクリームソース

五島牛もも肉のアロースト  
塩工房つばき窯の天然塩を添えて  
【塩職人 山田 等さん】  
旬のお野菜とともに

安納芋のタルト【アグリ・コーポレーション】  
椿茶のジェラート【椿乃】  
カルダモン香るクリーム

コーヒー/小菓子

¥10,000-

(税込¥11,000-)

< 表示金額全てに 10%サービス料別 >

<10% service charge not included in the above price>

※食材に制限やアレルギーのあるお客様はお申し付けください。

※Please advise us of dietary or allergies that you may have

# \*\*\*A LA CARTE\*\*\*

アラカルト

## 前菜 / Appetizer

- ・八海山サーモンのマリネ  
ダークチェリーのドレッシング 鱒子とサワークリーム ...¥2,000- (税込¥2,200)  
HAKKAISAN salmon marinated dark cherry dressing trout and sour cream
- ・本日のスープ ...¥2,000- (税込¥2,200)  
Today's soup
- ・菜彩鶏のテリーナ グリーンマスタードソース ...¥2,000- (税込¥2,200)  
Saisaidori chicken terrine , green mustard sauce

## パスタ / Pasta

- ・海の幸と生のりのペスカトーレビアンコ ...¥2,000- (税込¥2,200)  
Spaghetti with seafood , seaweed flavor
- ・本日のパスタ ...¥2,000- (税込¥2,200)  
Today's pasta
- ・オマール海老のクリームソーストマトを練り込んだ自家製タリオリーニ ...¥3,000- (税込¥3,300)  
Homard lobster cream sauce , home made tagliolini kneaded the tomato

## メインディッシュ / Fish & Meat

- ・鹿児島県北さつま漁港直送の鮮魚とトマトのカルトッチョ ...¥2,800- (税込¥3,080)  
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , tomato , wrapped in foil
- ・赤鶏さつま もも肉のコンフィ ハチミツとオレンジのマスタードソース ...¥2,800- (税込¥3,080)  
Chicken thigh confit Honey and orange mustard sauce
- ・五島牛もも肉のアロースト 塩工房つばき窯の天然塩を添えて 旬のお野菜とともに ...¥4,300- (税込¥4,730)  
Grilled Japanese beef with seasonal vegetables

## デザート・チーズ / Dessert & Cheese

- ・チェレステ特製モンブラン ...¥1,800- (税込¥1,980)  
Celeste's original "Mont-Blanc"
- ・ジェラート3種盛り合わせ ...¥1,800- (税込¥1,980)  
Gelato assortment (3kinds)
- ・ココアとアマレッティのプリン「ボネ」4種のスパイスのソース ...¥1,800- (税込¥1,980)  
Cocoa and amaretti pudding "Bonet"

< 表示金額全てに 10%サービス料別 >

<10% service charge not included in the above price>

※食材に制限やアレルギーのあるお客様はお申し付けください。

Please advise us of dietary or allergies that you may have